

カゴメ(株)

 は説明動画あり。

No.	技術シーズ	特許No.	内容
1	加エトマト、乾燥トマト、及びこれらの製造方法	特許第5280380号	<ul style="list-style-type: none"> ・トマトの表皮にレーザーを照射して表面組織を部分的に除去し、乾燥させてドライトマトを製造する技術。 ・乾燥前にトマト本体をカットしないので、外観良好で食感に優れ本来の風味が保持できる。 ・活用事例は、ドライトマト、セミドライトマト、ドライトマト入り調味料・加工食品。
2	野菜又は果物の切り込み装置	特許第6355200号	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜又は果物の表皮への切込みを自動的に行うことができる装置。切込みを入れることにより、調理時に味が浸み込み易くなる。 ・活用事例は、湯剥きトマトの製造。
3	野菜又は果物の芯切除装置	特許第6425239号	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜又は果物の芯や蒂の切除を自動的に行うことができる装置。トマトの場合、刃先の到達位置が制御されるので胎座増生部(ゼリー部)が漏れない。よって、見た目が良好で、菌が繁殖し難く、加熱殺菌時に崩れ難く、輸送時にも崩れ難くなる。 ・活用事例は、湯剥きトマトの製造。
4	湯剥きトマトの製造方法、剥皮装置	特許第6253545号	<ul style="list-style-type: none"> ・切り込み、芯切除を行ったトマトを加熱水中で加熱し表皮を果肉から分離し、さらに水流による水洗いでトマトと壁面の摩擦及びトマト同士の摩擦で表皮を剥皮する。 ・手で丁寧に剥いたような良好な外観になる。 ・活用事例は、湯剥きトマトの製造。
5		特許第6381116号	<ul style="list-style-type: none"> ・水流による水洗いで剥がれた皮や異物を、水槽の内側に設置したバスケットに設けたスリットにより効率的に排出する野菜又は果実の剥皮装置。 ・活用事例は、トマト、桃、ジャガイモ等の剥皮。
6		特許第6555836号	<ul style="list-style-type: none"> ・同上
7	トマトの選別装置	特許第5019559号	<ul style="list-style-type: none"> ・不良果選別除去のため、トマトを水流により移動、分離し、沈むトマトと浮くトマトに分けて回収するトマトの選別装置。特にネクロシス果を選別除去できる。
8	制御性T細胞誘導剤	特許第6892079号 (特開2019-11314)	<ul style="list-style-type: none"> ・リコピンを有効成分とする制御性T細胞誘導剤、及び食物アレルギー改善用食品組成物。アレルギー免疫療法の際、リコピンをアレルギーとともに摂取することにより、炎症疾患の予防、食物アレルギーを抑制する効果がある。 ・活用可能性は、ヒト、その他の動物(ペットフード等)。
9	チルド飲料およびその製造方法	特許第4300157号	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜汁や果実汁をベースとし、乳酸菌の生菌を含有させたチルド飲料。 ・乳酸菌を含有した透明乳発酵液を加えることで、殺菌のための加熱を軽減し、素材本来の味・香り・色合いを保持することができる。 ・活用事例は、トマト飲料、野菜飲料、野菜果実飲料、果実飲料など。
10		特許第4296133号	<ul style="list-style-type: none"> ・麦茶、ウーロン茶などをベースとし、乳酸菌の生菌を含有させたチルド飲料。 ・乳酸菌を含有した透明乳発酵液を加えることで、殺菌のための加熱を軽減し、素材本来の味・香りを保持することができる。 ・活用事例は、コーヒー、紅茶、日本茶、麦茶、ウーロン茶、ハーブ茶、フレーバードウォーターなど。